

ホテル椿山莊東京のクリスマスケーキは“ケーキの王様”のショートケーキ
パティシエの食材への追究により生まれた
「極 ガトー・オー・フレーズ」を11月15日より予約受付開始

年末年始の手土産に。良質なフルーツをふんだんに使った宝石のようなゼリー
「パート ドゥ フリュイ」を10月1日より販売開始



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、選びぬいた食材を使用した究極のショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」をご用意。2018年11月15日（木）より予約受付を開始します。また、年末年始のパーティーや会食、ご挨拶などに重宝するゼリー「パート ドゥ フリュイ」を、10月1日（月）より販売開始します。

＜極 ガトー・オー・フレーズの特長＞

パティシエが幼少期に食べたショートケーキが忘れられずに食材を追究し続けた結果、生まれたものです。シンプルであるが故に、美味しさと見た目を両立させることが難しいショートケーキを、選び抜いた食材と熟練した技術で究極のショートケーキに仕上げました。

◇素材の味を楽しんでいただけるスポンジ

スポンジには、栃木県産の平飼いの有精卵（卵皇）を使用。粒状結晶が約0.2mmと細かいグラニュー糖で素早く溶かします。有精卵と粒子の細かいグラニュー糖を使用することで、ふっくらと上品な甘さのスポンジが出来上がります。また、小麦粉には群馬県産の白金鶴を使用し、コクがあるしっとりした口解けのよいスポンジに仕上げています。一般的なショートケーキのスポンジにはシロップを塗ってしっとりさせますが、シロップを一切塗らずに、素材の味をそのままをお楽しみいただけます。

◇国産の生乳を使用したコクのある生クリーム

生クリームには、根釧地方の放牧で育った牛の生乳を使用。動物性脂肪分が高いので、濃厚なミルクの香りが楽しめます。コクがあり少し黄色みがあるクリームシャンティが特徴です。

◇味の三位一体を楽しめる最高級の苺

苺には、福岡県産の「あまおう」を使用。ほどよい酸味と生クリームに負けない甘い香り、甘みがスポンジと生クリームと相まって口の中で堪能できます。

<パート ドゥ フリュイの特長>

フランスではスイーツの宝石とも呼ばれ愛されているお菓子で、良質なフルーツを原材料の50%以上使用。ふんだんに使ったフルーツゼリーは、甘美な味と食感が楽しめます。紅茶やシャンパンとの相性もよく、優雅な味わいのフレーバーは、ホテル椿山荘東京の四季折々の庭園美をイメージして再現しました。(4粒入りは、春：ストロベリー、夏：ピーチ、秋：洋梨、冬：タンジェリン)
大切な方に幸せが訪れるよう、ささやかながらお菓子の宝石を贈ります、という想いが詰まったお菓子です。

◇その他のおすすめの手土産

1日1本限定『メイプルロールケーキ』

カナダ ケベック州産の最高級メイプルシュガーをふんだんに使用したメイプルロールケーキ。米粉を使った生地、たっぷりのメイプルクリームを優しく包み込むように巻き上げることで、ふんわりとした優しい味わいに。メイプルクリームには、2種類のメイプルシュガーを忍ばせています。カナダ ケベック州産限定採取で100%天然・純正のメイプルシュガーと、さらに企業秘密で作られたもう1種のメイプルシュガー。もったりとしたクリームと、カリッとした食感のメイプルシュガーが相まって、薫り高く上質な味わいが口いっぱい広がります。さらに、ケーキの表面には、コーヒー風味のシャンティークリームを纏わせて、メイプルの上質な甘さとコーヒーのほろ苦さのマリアージュをお楽しみいただけます。特に表面のクリームを美しく仕上げるのが難しく、丁寧にじっくり削り上げることがポイント。こだわりぬいた素材と、パティシエの技が織り成す貴重なスイーツです。



1日11袋限定「ラボッシュ」

パリパリとした食感が特徴的な薄く焼き上げたチーズクラッカー。袋を開けるとチーズの香ばしい風味が広がります。シャンパン、ワイン、ビールなどとの相性も抜群です。ホテル椿山荘東京のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」でも提供しており、お食事に華を添える一品として大人気。さりげない手土産としておすすめです。



門外不出の味をご自宅で。秘伝のレシピで作った「欧風カレー」

初代総料理長のレシピを元に、アレンジ。ソテーオニオンとマッシュルームを加えて欧風カレーに。ソースに、ヨーグルト、クリームを加えることで、まろやかな味わいに仕上げられています。ご自宅でもホテルの味をお楽しみいただきたいとの想いから生まれた商品です。



料亭の高級な味わいをご自宅でも。料亭 錦水の『オリジナル調味料』

ホテル椿山荘東京 庭園内に佇む、料亭 錦水 オリジナルブレンドの調味料 (ポン酢醤油・白ポン酢・土佐醤油)。実際に店舗でも使用している本品は会席料理をお召し上がりのお客様から大変ご好評をいただいております。ご自宅でも料亭の味をお楽しみいただきたいとの想いから、2016年より手土産のボトルとして販売を開始しました。中でも「白ポン酢」はおすすめです。大分県産の柚子、静岡県産の鰹節、北海道産の昆布を贅沢に使用したさわやかな風味が特徴です。お刺身、しゃぶしゃぶ、海鮮鍋、湯豆腐などにお使いいただけます。



概要

極 ガトー・オー・フレーズ

- ご予約期間 : 2018 年 11 月 15 日 (木) ~12 月 18 日 (火)
- 店頭引渡し : 2018 年 12 月 20 日 (木) ~12 月 25 日 (火)
- 料金 : 6,800 円 (消費税込み)
※数量限定
- ケーキのサイズ : 直径 : 約 15cm、高さ : 約 6cm
- 店舗 : ホテルショップ (ペストリー&チーズショップ)
- 予約受付方法 : 下記までお問い合わせください (オンラインショップでの販売はなし)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (8 : 00~21 : 00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/775ba48e8f27197.html>

パート ドゥ フリュイ

- 期間 : 2018 年 10 月 1 日 (月) ~ ※以降、通年販売
- 料金 : 4 粒入り 1,350 円 (消費税込み)
8 粒入り 2,500 円 (消費税込み)
- 内容 : 4 粒入り (ストロベリー、ピーチ、洋梨、タンジェリン)
8 粒入り (上記のほか、ライチ&グレープフルーツ、カシス、レモン、キウイフルーツ)
- 購入方法 : ①ホテルショップ (ペストリー&チーズショップ) 店頭販売
②ホテル椿山荘東京オンラインショップ
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (8 : 00~21 : 00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/585ba49c1d0b357.html>

その他のおすすめの手土産

- 期間 : 通年
- 料金 : ・メイプルロールケーキ 1 本 2,800 円 (消費税込み)
・ラボッシュ 1 袋 650 円 (消費税込み) ※1 日 11 袋限定
・欧風カレー 1 袋 620 円 (消費税込み)
・オリジナル調味料 3 本セット 3,780 円 (消費税込み)
※単品 1,080 円のご用意もございます。3 本セットは箱入り
- 購入方法 : ・メイプルロールケーキ
ホテルショップ (ペストリー&チーズショップ) 店頭販売
・ラボッシュ
ホテルショップ (セレクションズ/ペストリー&チーズショップ) 店頭販売
・欧風カレー/オリジナル調味料
①ホテルショップ (セレクションズ/ペストリー&チーズショップ) 店頭販売
②ホテル椿山荘東京オンラインショップ
- URL : ・メイプルロールケーキ
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/64559e552243b81.html>
・ラボッシュ
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/225ba4c05918ea3.html>
・オリジナル調味料
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/3058c0ca2dec9d0.html>

クリスマスの館内イベント

クリスマスイルミネーション

ヨーロッパの家庭のような、あたたかみがありつつホテルらしい煌きが増えた正統派の装飾。11月15日(木)からホテルエントランス、各レストラン、ホテル3階から4階への階段、ホテル4階宴会場前、バンケット棟のロビーやエントランスが煌びやかなイルミネーションに彩られます。



サンタクロースと記念撮影

サンタクロースがホテルロビーにやって来て、クリスマスツリーをバックと一緒に写真を撮ることができます。10年以上続く毎年恒例イベントで、「以前は大泣きだった子どもが今年は泣かずに写真が撮れた」などお子様の成長がみられるのも楽しみです。

- 期間 : 2018年12月23日(日)～25日(火)
- 時間 : 1回目 11:30～13:00、2回目 14:30～16:00
- 場所 : ホテルロビー

聖歌隊から美しい歌声を

ホテルロビーやレストラン(一部)を聖歌隊が巡り、アカペラでクリスマスソングなどを披露。透き通った歌声が響き渡ります。聖なる夜にお越しの皆様へのホテルからのプレゼントです。

クリスマスキャロルをお届けいたします。

- 期間 : 2018年12月23日(日)～25日(火)
- 時間 : 18:30頃～
- 場所 : ホテルロビー、レストラン(一部)

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなし、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課
担当：内田、小田

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：關(せき)、石原、重田(おもだ)

TEL: 03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp